

TARIF 2027

Le Domaine des Charmes

4 Avenue des Sports – Lesquin.

Tarif adultes.
Enfants : Jusque 12 ans 20.00 €/enfant

<u>Formule n° 1</u>	Buffet froid (Sauf mariage) 50 adultes minimum	65.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 2</u>	Buffet réception – Mariage 60 adultes minimum**sans fromage**	72.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 3</u>	Buffet Prestige et plat chaud (soirée de mariage) 60 adultes minimum	80.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 4</u>	Repas chaud (sauf mariage) De 40 à 59 adultes A partir de 60 adultes	72.00 € T.T.C * 68.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 5</u>	Repas chaud (soirée de mariage) 50 adultes minimum	79.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 6</u>	Cocktail dinatoire et plat chaud Soirée de mariage ou anniversaire 60 adultes minimum	76.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 7</u>	Cocktail dinatoire 50 adultes minimum	58.00 € T.T.C *

Réceptions uniquement avec des formules complètes.

Menu susceptible de contenir des ingrédients allergènes

En supplément de la formule une location de salle :

- * Côté Jardin 450€
- *Lilas 400€
- *Bleuets 300€

**** Possibilité à partir de 30 personnes adultes nous consulté ****

(Salons disponibles la veille de la réception uniquement pour les soirées de mariage)

WWW.PICAVET-TRAITEUR.COM

Livre d'or : www.domaine-des-charmes.fr

Email : contact@traiteurpicavet.fr

Réservation : 03.20.86.05.95

Fermeture le lundi et le mercredi

Le Domaine des Charmes organise des réceptions uniquement avec des formules complètes.
(Service, Repas, Boissons)

Avec Location de salle en supplément.

Le dimanche : Horaire de votre réception de **12 h 30 à 19 h 30.**

Arrêt de sono et fin de réception à 19h30.

Fermeture de l'établissement à 20 h.

En soirée le samedi de 19h30 à 3h.

Arrêt de la sono 3 h et Fermeture 3h 30.

Possibilité d'heure supplémentaire jusqu'à 4h30. ***

Fermeture de l'établissement à **5h (maxi).**

***** (Uniquement pour les soirées de MARIAGE) *****

En cas de dépassement d'horaire (uniquement le samedi soirée de mariage).

Pas d'heure supplémentaire le dimanche.

Un supplément de **300 €** de l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

Pour la réservation des **2 salons** (Côté Jardin et Lilas) un supplément de **400€**

De l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

***Tarif de 60€ pour location de matériel de sono uniquement avec le DJ du Domaine des Charmes**

*** Tarif de 50€ pour la possibilité d'une enceinte Bluetooth pour musique d'ambiance pour votre prestation dans les salles ou le jardin.**

Formule n° 1

65 € TTC * par pers.

A partir de 50 adultes

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20€/enfant.

Buffet Froid sauf Mariage
Anniversaire – Communion

Apéritif : Kir, Cocktail, Bière Locale , Jus d'orange, Biscuits
(À volonté) Cocktail sans alcool

Buffet:

Gâteau de Saint Jacques – Sauce Cocktail
Pavé de saumon
Aspic de filet de canard fumé et sa crème de foie de volaille
Tomate antiboise
Cocktail de crevette
Verrine crème de petits pois et Saint Jacques
Verrine du pêcheur
Planche de chorizo et roulade
Jambon cru de Montagne
Rôti de bœuf glacé
Emincé de filet mignon rôti
Cascade de crudités (8 variétés minimum suivant saison)
Salade Piémontaise, Carottes râpées, Céleri, Taboulé Concombres,
Salade de pâtes, Champignons à la grecque
Salade de quinoa et Sauces.

Dessert : Présentation en salle

Assiette gourmande : 2 parts par assiette
Gâteau craquant au chocolat - Gâteau aux deux Chocolats ou Entremets aux fruits rouges.

Boissons repas :

(À volonté)

Vin blanc - Vin rouge A O C - Rosé
Bière Locale - Jus d'orange, Coca, Eau pétillante et plate, Café

Boissons de Soirée

(À volonté)

Bière Locale, Coca, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Café servi au buffet.

Option : - 2 Fromages – salade + 4€ / pers.

-Toast (3 pièces) pour l'apéritif + 3€ / pers.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre est inférieur à 50 personnes, un forfait de 3 250 € vous sera facturé.

Formule n° 2

72 € TTC* par pers.
60 adultes minimum **sans fromage**
****Location salle en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Buffet Réception – Mariage

Apéritif : Cocktail Paradise, Bière Locale ,Kir et Jus d'orange – Mise en bouche, Biscuits
Cocktail sans alcool.

Farandole d'entrées froides : Pavé de saumon glacé
Tomate garnie au thon
Terrine de Saint Jacques couraillée
Cocktail de crevette sauce cocktail
Verrines variées (3variétés)
Aspic de filet de canard fumé et sa crème de foie de volaille
Jambon sec de montagne

Viandes et charcuteries : Pièce de Bœuf glacée
Filet mignon rôti
Filet de canard
Planche de chorizo et roulade

Cascade de Crudités et salades : 10 variétés

Dessert : Servi sous forme de buffet 8 variétés
Présentation en salle de la pièce de mariage

Gâteau aux deux chocolats	Gâteau au chocolat
Gâteau fruits rouges	Poire caramel
Boules de glaces variées (3 variétés)	Tartes variées (2 variétés)
Tarte au citron	Assortiment de crèmes variées

Boissons Repas :

(À volonté) **Pour les entrées**
Vin blanc

Pour les viandes et Fromages

Vin rouge AOC - Rosé

Boissons de Soirée : Bière Locale
(À volonté) Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)
Option Fromage : 2 variétés servis à l'assiette sur un composé de Salade.

*****Supplément de 4 € par pers. *****

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 4 320€ vous sera facturé.

Formule n°3

80 € TTC* par pers.

Minimum 60 adultes

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Buffet Prestige et Plat Chaud.

Prestation très appréciée pour les repas de mariage par sa diversité d'entrées Servies au buffet suivi d'un plat chaud traditionnel servi à table.

Apéritif : Cocktail Paradise, Bière Locale ,Kir et Jus d'Orange – Mise en bouche, Biscuits (à volonté) Cocktail sans alcool

Entrée froide :

Au buffet

Pannequet de Saumon fumé – Sauce cocktail
 Gâteau de Saint Jacques couraillée
 Tomates garnies océanes
 Verrines variées
 Jambon cru de Montagne
 Aspic de filet de canard façon Lucullus Cocktail crabe crevettes
 Brochette océane
 Sauces cocktail et mayonnaise

Plat de résistance :

Servi table ; 1 au choix.

Filet de Canard Rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert
 Pièce de Bœuf sauce Périgourdine (Aloyau)
Filet bœuf du gourmet (+ 5 € par pers.)
 Pavé de veau rôti gingembre et cumin à l'orange
 Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crémés (+3 € par pers.)
 Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 2€)
 Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)
 Suprême de pintade aux épices douces
 3 garnitures

Fromage :

A l'assiette (3 variétés)

3 fromages sur lit de salade

Dessert :

Présentation en salle de la pièce de mariage.

Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés

(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Assortiment de crèmes variées- Boules de glaces variées - etc.)

Boissons repas :

(À volonté) Vin blanc : Chardonnay ou Vin rouge
 AOC - Rosé

Boissons de soirée :

(À volonté) Bière Locale, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Coca, Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon
 (6 flûtes pour 1 bouteille)

Possibilité de formule sans fromage : - 3 € par personne

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 4 800 € vous sera facturé.

Formule n° 4

72 € TTC* par pers.
De 40 à 59 adultes
68 € TTC* par pers.
A partir de 60 adultes
****Location salle en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Repas Chaud (sauf Mariage)
Anniversaire - Communion

Apéritif :
(À volonté)

Kir, Bière Locale ,Cocktail, Jus de Fruits – biscuits
Cocktail sans alcool
Mise en bouche

Une Entrée froide
(Au Choix)

Terrine de foie gras et son chutney de figue
Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) (+ 1.50 €)
Symphonie océane (verrine, saumon, fumet, brochette) petite salade
Tartare de saumon frais aux agrumes, petite salade et sa vinaigrette balsamique

Ou entrée chaude : (Au choix)

Filet de flétan et son fumet crémé à la fondue de fenouil safrané
Filet de saumon petits légumes sauce safrané
St Jacques petits légumes crémé sauce Noilly et son fleuron doré
Dariole de Cabillaud et son cœur de Saumon, fumet crémé au Safran
Croustadine de volaille et de pleurotes sauce suprême
Saint jacques fondue de poireaux crémés sauce champagne duxelle de pleurotes et fleuron doré

Plat :
(Au Choix)

Suprême de pintade aux épices douces (sans os)
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 2€)
Pièce de Bœuf rôtie du gourmet
Filet de canard rôti au miel et citron vert (+ 2 € par pers)
Pavé de veau rôti, gingembre et cumin à l'orange Garnitures (3 variétés)
Pavé de veau rôti sauce Porto

Option sorbet : 3 € par personne

Fromage :
Dessert :

Salade servie avec 2 fromages
Gâteau au chocolat ou Entremets aux fruits rouges (service à l'assiette)
Présentation en salle du Dessert (Anniversaire – Communion)

Boissons repas :
(À volonté)

Vin blanc - Vin rouge AOC – Rosé

Boissons de Soirée : Bière Locale

Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre est inférieur à 40 personnes un forfait de 2 880 € vous sera facturé.

Formule n° 5 - Repas chaud

79 € TTC* par pers.

Minimum 50 adultes

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Soirée de Mariage

Apéritif :

(A volonté) Cocktail , Bière Locale ,Kir - Jus d'Orange – Mise en bouche - biscuits
Cocktail sans alcool

Une Entrée froide :

(Au choix) Tartare de saumon fumé en cannelloni et sa crème de bisque citronné
Terrine de Foie Gras et sa Gelée au Sauternes
Symphonie océane (verrine, saumon fumé, brochette) petite salade
Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) + (1,50€)

Ou une Entrée Chaude :

(Au choix) Royale de Saint Jacques Sauce Champagne
Duo de Saint Jacques et gambas sur lit de petits légumes et pleurotes beurre blanc
Filet de saumon petits légumes sauce safrané
Saint jacques petits légumes crémé sauce Noilly et son fleuron doré
Saint jacques fondue de poireaux crémés sauce champagne duxelle de pleurotes et fleuron doré
Filet de bar, lit de fenouil sauce beurre blanc au zeste de citron.

Plat servi avec garnitures :

(Au choix) Pièce de bœuf rôtie du Gourmet (Aloyau)
Filet de bœuf rôti sauce périgourdine (+ 5 € par pers.)
Filet de canard rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 2€)
Suprême de pintade aux épices douces (**sans os**)
Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)
Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crémées (+ 3 € par pers.)
Pavé de veau rôti sauce Porto.

Fromage : 3 fromages sur lit de salade

Dessert : Présentation en salle de la Pièce de Mariage
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Assortiment de crèmes variées- Boules de glaces variées - etc.)

Boissons repas :

(À volonté) Vin blanc : Cépage Sauvignon (ou vin différent nous consulter)
Vin Rouge AOC – Rosé

Boissons soirée : Bière Locale, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Coca,
Café servi au buffet.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception. *

Si le nombre de couverts est inférieur à 50 personnes un forfait de 3 950€ vous sera facturé.

Formule n° 6

76 € TTC* par pers.

60 adultes minimum

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Cocktail dinatoire plat chaud.

Soirée de Mariage ou Anniversaire

Apéritif et entrée sous forme de cocktail dinatoire vers *19 h 30* jusque 21h15* servi au buffet

Briochettes et Toasts variés - 10 pièces par personnes.

Brochette de gambas marinées (snackée)

St Jacques fondue des poireaux (snackée)

Pave de saumon au safran (snacké)

Verrine de salade du pêcheur (froid)

Verrine de petits pois à la menthe et st jacques (froid)

Verrine de pleurote chiffonnade de jambon cru (froid)

Plateau de charcuterie fine. (Froid)

Animation en salle pièce chaud

Un plat chaud servi à table vers *21 H 30 *

Pièce de Bœuf du Gourmet

Ou

Pavé de veau gingembre et cumin à l'orange

Ou

Filet de canard rôti miel et citron vert 3 garnitures

Dessert : Présentation en salle de la pièce de mariage ou d'anniversaire

Vers *Minuit 30 /lheure* – Servi sous forme de buffet desserts 10 variétés

Gâteau aux deux chocolats / Gâteau fruits rouges/ Boules de glaces variées (3 variétés) /

Tarte au citron / Gâteau au chocolat / Poire caramel / Tarte variées (2 variétés)

+ Assortiment de crèmes dessert variées

Boissons :

Pour l'apéritif : Kir – Cocktail paradise – Cocktail sans alcool A volonté

Pour le repas : Vin rouge AOC

Pour la soirée : Bière Locale - Eau – Coca cola – Jus d'orange

Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Les horaires des plats sont prévus à titre indicatif

Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément.

Option : 2 fromages + salade à 4€ / personne

***Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes, un forfait de 4 560 € vous sera facturé.

Formule n° 7

58 € TTC* par pers.
Minimum 50 adultes
****Location salle en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Cocktail Dinatoire **Anniversaire - Pacs – Entreprise**

Réception sur une base de 50 adultes au salon BLEUETS uniquement.
Horaire de 20 h à 2 h 30 arrêt sono / Fermeture : 3 heures.

Mise en place de tables rondes, chaises, guéridons.
Bar et décoration buffet.
1 personne pour le service au buffet.

20 pièces au buffet

(Par pers)

4 verrines (6 variétés)
1 Brochette de gambas
1 Brochette de filet de canard fumé
2 Briochettes variées
3 Toasts

2 Pièces chaudes
Sauté de Gambas, perle fumet de crustacés
St Jacques sauce Bercy

1 Planche de charcuterie, saucissonnaille, chorizo, fromage et petit pain.

2 Mignardises sucrées
1 Verrine sucrée : panna cota et spéculos
1 Part de gâteau au chocolat

Boissons :

Vin : AOC Blanc, Rouge et cocktail

Bière Locale - Eau – Jus de fruit – Coca Café servi au buffet

Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon
****Prix sur une base de 50 adultes - Forfait de 2 900.00 TTC****
Service – Cocktail

*****Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément*****
Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de réception*

Si le nombre de couverts est inférieur à 50 personnes, un forfait de 2 900 € vous sera facturé.

Conditions générales de vente

Réception du samedi :

Pour le salon « **Côté Jardin** » réservation uniquement pour des **Réceptions d'un minimum de 80 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 80 x (exemple) 79 €* + 450 € = 6 770 €**

Pour le salon « **Lilas** » réservation uniquement pour des **Réceptions d'un minimum de 70 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 70 x (exemple) 76 €* + 400 €= 5 720€.**

Pour le salon « **bleuets** : réservation pour une **Réception de mariage d'un minimum de 50 Couverts adultes au repas, soit un forfait minimum de 50 x (exemple) 78 €* + 300 € = 4 200 €.**

Réservation des salons Côté Jardin et Lilas uniquement pour des **Réceptions d'un minimum de 180 couverts adultes au repas. (Ex : 180 repas à 78 €* soit 14 040 € + 600 € = 14 640€)**

Si le nombre est inférieur, un forfait de 180 adultes vous sera facturé.

*****Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception. *****

Réservation :

La réservation définitive est confirmée après le versement d'arrhes de **1000 €** pour le salon **COTE JARDIN, 1000€** salon **LILAS** et pour le salon **BLEUETS 800 €.**
400€ pour vin d'honneur.

Pour la réservation définitive des deux salons **LILAS** et **COTE JARDIN** un versement d'arrhes de **3000 €.**

Vous sera demandé.

****Cette somme ne sera remboursée en aucun cas si annulation de la réception. ****

(Paiement en chèque ou par virement bancaire)

Un bon de commande sera établi environ **60 jours** avant la réception ainsi que **le versement de 50 % du montant total de la facture à titre d'arrhes le jour de la rédaction du bon de Commande.**

Le solde de la facture sera **à régler dès réception de celle-ci** (paiement par chèque ou virement sous huit jours)

Toute modification sur la quantité de commandes doit nous parvenir, par écrit le jeudi avant la réception ou le vendredi si celle-ci a lieu le dimanche, dans le cas contraire, les parts des personnes manquantes le jour de la réception vous seront facturées également.

Toute dégradation, disparition où casse du matériel mis à la disposition du client, à l'intérieur et à l'extérieur des salons vous seront facturées.

Le client s'engage à réparer ces dommages sur présentation de la facture et fera son affaire personnelle de tout remboursement de ses assureurs.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol ou perte d'objets personnels dans nos salons.

Le Domaine des Charmes se réserve le droit en cas de catastrophes naturelles (Vent, neige, inondation, etc....) d'annuler la réception sans recours ni appel du client.

En cas de difficultés d'approvisionnement, la carte peut subir des modifications.

Toutes les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Les confettis, pétards, fumigènes, lanternes, feux d'artifice et animations telles que boules, serpentins, ballons sont strictement interdits dans nos salons, nos jardins et parkings ainsi que les jeux de ballons.

Merci de votre compréhension.

A votre disposition :

Salon Côté Jardin (270 m²) : 80 à 160 couverts maxi en tables rondes de 10.

Salon Lilas (230 m²) : 70 à 100 couverts maxi en tables rondes de 10.

Salon Bleuet (170 m²) 40 à 80 couverts maxi en tables rondes de 10.

Possibilité d'une réception : Salon Côté Jardin et Salon Lilas (500 m²) soit une possibilité d'environ 400 couverts assis ou 350 couverts (en table de 10 personnes) avec piste de danse.

Important : Veuillez indiquer le nom du salon sur vos cartes d'invitation :

**Ex : Domaine des Charmes.
Entrée Salon Lilas.**

*****Pour les réceptions du samedi fermeture impérative de l'établissement : 5h *****

*****Pour les réceptions du dimanche fermeture à 20h. *****

Visite des Salons sur rendez-vous Tel : 03.20.86.05.95

Suppléments divers

2 Fromages + **5.00 €** par personne.
Sorbet + alcool (Pomme – Citron vert – Mandarine).....+ **4.00 €** par personne.

Location écran - 2 m 40 / 2 M 40 : **30.00 €.**

Déhoussage des chaises en fin de soirée par notre personnel : **option 50€**

Repas prestataire (DJ, Photographe animateurs) : **35 € par personne.**

Pour information, hôtels à proximité :

FASTHOTEL 03.20.87.64.64 2 Rue de l'Europe, 59810 Lesquin (1,7 km)

NOVOTEL 03.20.62.53.53 55 Rte de Douai, 59810 Lesquin (3,1 km)

MERCURE 03.20.87.46.46 110 Rue Jean Jaurès, 59810 Lesquin (2,8 km)

COLOFT 03.62.26.40.40 97 Rue Marcel Sembat, 59810 Lesquin (1,6 km)

Organisation de votre VIN D'HONNEUR pour Minimum 80 adultes

Au DOMAINE DES CHARMES suivi d'un repas ;

DE 80 A 149 personnes : 8 pièces à 26.00 € TTC* par pers. en tout compris.

DE 80 A 149 personnes : 10 pièces à 28.00 € TTC* par pers. en tout compris.

DE 150 A 199 personnes : 8 pièces à 25.00 € TTC* par pers. en tout compris.

DE 150 A 199 personnes : 10 pièces à 27.00 € TTC* par pers. en tout compris.

A PARTIR DE 200 personnes : 8 pièces à 23.00 € TTC* par pers. en tout compris.

A PARTIR DE 200 personnes : 10 pièces à 25.00 € TTC* par pers. en tout compris.

* Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.*

La réservation de votre vin d'honneur doit être confirmée en même temps que la réservation de la salle par le versement de 400 € d'arrhes.

Mise en place d'un buffet, nappage, fourniture des coupes, verres à jus de fruits, chandelier, seau à glace ainsi que 4 personnes pour le service sur une base de 200 à 250 personnes sur une durée de 16 h à 19 h (**horaire à définir**).

8 PIECES PAR PERSONNE

2 toasts variés (1 bouchée)
2 Briochettes variées
2 sandwichs de pain surprise
2 mignardises sucrées

10 PIECES PAR PERSONNE

2 toasts variés (1 bouchée)
2 briochettes variées
2 sandwichs de pain surprise
2 mignardises sucrées
2 verrines salées (5 variétés)

Boissons

Méthode traditionnelle (1 bouteille pour 3 personnes)

**Bouteilles d'eau pétillante et plate, bière locale, coca, Jus d'orange.
(À volonté)**

Pour d'autres formules, veuillez consulter notre service « Traiteur », un devis personnalisé vous sera établi.

Tarif mis à jour 01/2026.